

EDICT OF GOVERNMENT

GSO 1925 (2008) (Arabic): WHOLE MAIZE (CORN) MEAL (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS….. /2008

طحين الذرة الكاملة

WHOLE MAIZE (CORN) MEAL

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

طحين الذرة الكاملة

تـــــاريخ الاعتمـــــاد مـــــن مجلـــــس الإدارة :

صفة الإصدار

طحين الذرة الكاملة

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بطحين الذرة الكاملة الذي يعد من حبوب الذرة الشامية الشائعة الاستعمال كما هو مبين في بند ٣/١، وذلك لغرض الاستعمال الآدمي المباشر. ولا تنطبق هذه المواصفة على كل مما يلي: طحين الذرة الكاملة المنزوعة الجنين، طحين الذرة الكاملة المدعم، طحين الذرة ، جريش الذرة، الجريش السريع، جريش هوميني، طحين الذرة الكاملة الذاتي الرفع، طحين الذرة الكاملة المنخول، رقائق الذرة، أغذية الحبوب الأخرى المعتمدة على الذرة والجاهزة للأكل، جريش الرق، منتجات الذرة المعاملة بالقلوي، طحين الذرة الكاملة المخصص للتخمير، أو المستعمل لصنع النشا، أو للأغراض الصناعية، أو لإنتاج العلف.

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

٢/٢ GSO 194 "طحين (دقيق) القمح".

٣/٢ GSO 193 "طرق اختبار طحين (دقيق) القمح".

٤/٢ GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

٥/٢ GSO 327 "طرق اختبار حبوب القمح".

٦/٢ GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".

٧/٢ GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني".

٨/٢ GSO 168 "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة".

٩/٢ GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – اشتراطات عامة".

١٠/٢ GSO 841 "الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف – الأفلاتوكسين".

١١/٢ GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".

١٢/٢ GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية المسموح بها للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول".

١٣/٢ المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة كما يلي:

١/١٣/٢ "الحدود القصوى المسموح بها من المعادن الثقيلة في المنتجات الزراعية والغذائية".

٢/١٣/٢ "عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني – العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة".

٣- التعاريف

١/٣ طحين الذرة الكاملة: منتج معد من حبوب كاملة لذرة شامية **Zea mays L**. كاملة النضج، سليمة وغير منزوعة الجنين. ويتم ذلك في عملية طحن يتم فيها تحويل الحبوب الكاملة إلى طحين بدرجة نعومة ملائمة. وأثناء الإعداد قد تفصل الجسيمات الخشنة من الطحين ليعاد طحنها وخلطها مع الطحين.

٤- المتطلبات :

يجب أن تتوافر في المنتج المتطلبات التالية:

١/٤ أن يكون آمناً، نظيفاً وملائماً للاستهلاك الآدمي.

٢/٤ أن يكون خالياً من الألوان والروائح والأطعمة غير المعتادة.

٣/٤ أن يكون خالياً من النمو الفطري والحشرات الحية أو أحد أطوارها.

٤/٤ أن يكون خالياً من الشوائب النباتية والحيوانية والمعدنية طبقاً لظروف الإنتاج الجيد.

٥/٤ أن يعد المنتج من حبوب ذرة شامية مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بها.

٦/٤ أن يكون المنتج متجانساً من حيث اللون ونعومة الحبيبات.

٤/٧ ألا تزيد نسبة الرطوبة على ١٤% ك/ك.

٤/٨ ألا يزيد محتوى الرماد على ٣% على أساس الوزن الجاف.

٤/٩ ألا يقل محتوى البروتين (النتروجين × ٦,٢٥) عن ٨% على أساس الوزن الجاف.

٤/١٠ ألا يقل محتوى الدهن الخام عن ٣,١% على أساس الوزن الجاف.

٤/١١ أن يمر ٩٥% أو أكثر من طحين الذرة الكاملة خلال منخل سعة ثقوبه ١,٧ ملم.

٤/١٢ أن يمر ٤٥% أو أكثر من طحين الذرة الكاملة خلال منخل سعة ثقوبه ٠,٧١ ملم.

٤/١٣ أن يمر ٣٥% أو أقل من طحين الذرة الكاملة خلال منخل سعة ثقوبه ٠,٢١٢ ملم.

٤/١٤ أن يكون إعداده مطابقاً للشروط المذكورة في المواصفة القياسية التي وردت في بند ٢/٤.

٤/١٥ ألا يزيد محتواه من متبقيات مبيدات الآفات على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفتين القياسيتين اللتين وردتا في بندي ٢/٦ و ٢/٧.

٤/١٦ ألا يزيد محتواه من السموم الفطرية على الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية التي وردت في بند ٢/١٠.

٤/١٧ ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية على الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية التي وردت في بند ٢/١١.

٤/١٨ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية التي وردت في بند ٢/١٢.

٤/١٩ ألا يزيد محتواه من المعادن الثقيلة على الحدود المذكورة في المواصفة القياسية التي وردت في بند ٢/١٣/١.

٥- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية التي وردت في بند ٢/٢.

٦- طرق الاختبار

تجرى على العينة الممثلة المسحوبة طبقاً للبند ٥ الاختبارات اللازمة طبقاً للمواصفتين القياسيتين الواردتين في بندي ٣/٢، ٥/٢ وذلك لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود متطلبات المواصفة.

٧- التعبئة والنقل والتخزين

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي:

١/٧ التعبئة: بدون الإخلال بما نصت عليه المواصفتان القياسيتان الواردتان في بندي ٩/٢ و ٢/١٣/٢ يجب أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة ملائمة تحافظ على خصائص الجودة الصحية والغذائية والتصنيعية والحسية للمنتج. يجب ألا تنقل مواد التعبئة المواد السامة أو الألوان والروائح والطعوم غير المرغوبة إلى المنتج. وفي حالة حفظه في أكياس فيجب أن تكون نظيفة مثبتة الخياطة والغلق.

٢/٧ النقل: أن ينقل المنتج بوسائل ملائمة تحميه من التغير في خصائص جودته. ولا يجب أن تستخدم هذه الوسائل في نقل المبيدات أو المواد الأخرى السامة أو الضارة.

٣/٧ التخزين: بدون الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية التي وردت في بند ٨/٢ يجب أن يخزن المنتج بطريقة ملائمة تحفظ خصائص جودته وتحميه من التلف الميكانيكي والتلوث. ويراعى أن تستوفي المخازن للاشتراطات الصحية بحيث لا تسمح بتعرض طحين الذرة الكاملة للحشرات والقوارض والطيور والرطوبة أو الحرارة الزائدة.

٨- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية التي وردت في بند ١/٢ يجب أن يذكر على العبوات البيانات التالية:

١/٨ اسم المنتج: طحين ذرة كاملة.

٢/٨ بلد المنشأ.

٣/٨ تاريخ الإنتاج (سنة).

٤/٨ تاريخ الصلاحية (شهر – سنة).

المصطلحات الفنية

Corn grit .... جريش ذرة

Quick grit .... جريش سريع

Hominy grit .... جريش هوميني

Corn Flakes .... رقائق ذرة

Zea mays L .... زي ميز ل

Filth .... شوائب حيوانية

Whole Maize Meal .... طحين ذرة كاملة

Degermed Maize Meal .... طحين ذرة كاملة منزوعة الجنين

Enriched Maize Meal .... طحين ذرة كاملة مثري

Corn Flour .... طحين ذرة

Self Rising Corn Meal .... طحين ذرة كاملة ذاتي الرفع

Bolted Corn Meal .... طحين ذرة كاملة منخول

Alkaline Treated Corn Products .... منتجات ذرة معاملة بالقلوي

د ٤١٣١

المراجع

المرجع الرئيس

Codex Alimentarus 1995. Codex Standard For Whole Maize (Corn) Meal. Codex STAN 154-1985 (Rev. 1-1995).

د ٤١٣١